



*Il Gruppo Mancinelli vi invita a partecipare al primo appuntamento
"Cresci con noi 2019"!*

La Colomba e i lievitati

Il corso di aggiornamento e specializzazione, gratuito e all'avanguardia, dedicato a tutti i professionisti che desiderano approfondire le tecniche di gestione del lievito e il processo di realizzazione del tipico dolce pasquale: la Colomba!

Il Foodlab seguirà un programma dettagliato, incentrato su due punti:

- a. Il lievito madre
- b. La Colomba pasquale

Durante il corso verranno utilizzati articoli e linee di prodotto differenti:

-  Festa plus Hello Mix
-  Burro Blonden
-  Mandorle Draik
-  Zucchero Sucrel
-  Arancio fresco cubetti Fruik
-  Farina Golden Bakery per grandi lievitati

I partecipanti potranno comprendere le potenzialità degli articoli sopra citati, osservando come il maestro li lavora.

Il corso pratico verrà realizzato nei seguenti orari:

Il corso ha una durata di 11 ore totali, suddiviso in due incontri.

1° giorno: dalle 14:30 alle 17:00

2° giorno: dalle 9:00 alle 13:30 (con lunch) *
dalle 14:00 alle 17:00

*Gli orari indicati potranno subire delle variazioni, dipendenti dallo svolgimento del corso.

Docenti:

Dambrosio Vincenzo

Attrezzatura richiesta:

-  Giacca

Materiale didattico:

Ricettario e dispense

Termine iscrizione:

Una settimana prima della data di inizio corso

Di seguito gli appuntamenti:

- **4 - 5 Febbraio:**
 - Sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91 (VT)
- **6 – 7 Febbraio:**
 - Sede di Perugia, via Gustavo Benucci, 71 Ponte San Giovanni (Pg)
- **18 – 19 Febbraio:**
 - Sede di Milano, viale Addetta, 16 Tribiano (MI)
- **20 – 21 Febbraio:**
 - Sede di Olbia, via Corea, snc, (OT)
- **11 – 12 Marzo:**
 - Sede di Pescara in via Salara, 7 San Giovanni Teatino (CH)
- **13 – 14 Marzo:**
 - Sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c., (FR)

Per info e prenotazioni chiamare il numero **0761.2431** o scrivere a
segreteria_vt@mancinelligroup.com